

3月10日(水)

ふるさとくまさんデー



あらお たまな あじ
荒尾・玉名の味

まいつき にせんにご
毎月19日前後は
「ふるさとくまさんデー」です。
くまもとけんない ちいき あじ しょうかい
熊本県内の地域の味を紹介し
ます。

あらお たまな あじ
荒尾・玉名の味を
たの
楽しみましょう！

なんかん あ
南関揚げ



なんかん あ なんかんまち ふる した
南関揚げは、南関町で古くから親し
まれている伝統食品です。豆腐の水分
でんとうしょくひん とうふ すいぶん
を極力抜いて揚げているため、パリ
きょくりょくぬ あ
パリと乾燥しており常温でもおよそ
かんそう じょうおん
3ヶ月の長期保存ができます。ダシや
ちょうきほそん
水分がしみこみやすいのでふっくらジ
すいぶん
ューシーな食感が楽しめます。

きょう なんかん あ つか まぜごはん
今日は、南関揚げ使い、混ぜご飯を
つく
作りました。

ふし
節そうめん

ふし 節そうめんとは、そうめんの切れ
はし のことを言います。なんかん
端のことを言います。南関そうめん
れきし ねん い
の歴史は、250~300年とも言われ
え とじだい さんきんこうたい さい ひご
江戸時代には参勤交代の際に、肥後
みやげ かなら
のお土産として必ずこのそうめん
しょうぐんけ けんじょう
を将軍家に献上されていたと言わ
れています。

